

**METHOD OF MAKING CANDIES WITH FILLING BETWEEN LAYERS OF CHOCOLATE GLAZED WAFERS**

**Publication number:** RU2103881

**Publication date:** 1998-02-10

**Inventor:** VINOGRADOV V V; TKESHELASHVILI M E;  
OVCHINNIKOVA A S; AGEEVA S V; MAKEEVA E S;  
SHAPINSKAJA T P

**Applicant:** AKTSIONERNOE OBSHCHESTVO ZAKRY

**Classification:**

- **International:** **A23G3/00; A23G3/00;** (IPC1-7): A23G3/00

- **European:**

**Application number:** RU19960114276 19960712

**Priority number(s):** RU19960114276 19960712

[Report a data error here](#)

**Abstract of RU2103881**

FIELD: food industry, more particularly making confectionery. SUBSTANCE: wafer chests are subjected to conditioning after baking operation for 14-16 minutes to moisten them throughout total volume thereof in chamber in which temperature is maintained at 45-50 C and relative moisture is maintained at 55-62%. Final products have bodies in which ratio between wafers and praline compound is selected from 1:4 to 1:7. EFFECT: more efficient making method.

Data supplied from the **esp@cenet** database - Worldwide



(19) RU<sup>(11)</sup> 2 103 881<sup>(13)</sup> C1  
(51) МПК<sup>6</sup> A 23 G 3/00

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21), (22) Заявка: 96114276/13, 12.07.1996

(46) Дата публикации: 10.02.1998

(56) Ссылки: 1. US, патент, 4545997, кл. А 21 D 13/08, 1985. 2. SU, авторское свидетельство, 1591921, кл. А 23 G 3/00, 1990. 3. Рецептуры на конфеты и ирис: Сборник. - М.: Пищевая промышленность, 1971, с. 338 - 339.

(71) Заявитель:

Акционерное общество закрытого типа "Рот Фронт"

(72) Изобретатель: Виноградов В.В.,  
Ткачелашвили М.Е., Овчинникова А.С., Агеева  
С.В., Макеева Е.С., Шалинская Т.П.

(73) Патентообладатель:

Акционерное общество закрытого типа "Рот Фронт"

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНФЕТ С НАЧИНКОЙ МЕЖДУ СЛОЯМИ ВАФЕЛЬ, ГЛАЗИРОВАННЫХ ШОКОЛАДОМ

(57) Реферат:

Использование: в пищевой промышленности, в частности в кондитерской - при приготовлении сахаристых кондитерских изделий для повышения качества готовых изделий и в уменьшении растрескивания глазури изделий при их хранении. Сущность изобретения: вафельные листы подвергают

после выпечки кондиционированию в течение 14 - 16 мин для увлажнения их по всему объему в камере, в которой поддерживают температуру 45 - 50°C и относительную влажность 55 - 62%. Готовые изделия имеют корпус, соотношения в которых между вафлями и пралиновой массой выбирают в пределах 1/4 - 1/7.

RU 2 103 881 C1

RU 2 103 881 C1



(19) **RU** <sup>(11)</sup> **2 103 881** <sup>(13)</sup> **C1**  
(51) Int. Cl.<sup>6</sup> **A 23 G 3/00**

RUSSIAN AGENCY  
FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: 96114276/13, 12.07.1996

(46) Date of publication: 10.02.1998

(71) Applicant:  
Aksionernoe obshchestvo zakrytogo tipa "Rot  
Front"

(72) Inventor: Vinogradov V.V.,  
Tkeshelashvili M.E., Ovchinnikova A.S., Ageeva  
S.V., Makeeva E.S., Shapinskaja T.P.

(73) Proprietor:  
Aksionernoe obshchestvo zakrytogo tipa "Rot  
Front"

(54) METHOD OF MAKING CANDIES WITH FILLING BETWEEN LAYERS OF CHOCOLATE GLAZED WAFERS

(57) Abstract:

FIELD: food industry, more particularly  
making confectionery. SUBSTANCE: wafer  
sheets are subjected to conditioning after  
baking operation for 14-16 minutes to  
moisten them throughout total volume thereof

in chamber in which temperature is  
maintained at 45-50 °C and relative moisture  
is maintained at 55-62%. Final products have  
bodies in which ratio between wafers and  
praline compound is selected from 1:4 to  
1:7. EFFECT: more efficient making method.

RU 2 103 881 C1

RU 2 103 881 C1

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к кондитерской, и может быть использовано для приготовления сахаристых кондитерских изделий.

Известен способ производства шоколадных батончиков с вафельной начинкой, предусматривающий приготовление вафельных листов, их охлаждение, пропускание через туннельное устройство для созревания листов, в котором поддерживают необходимую влажность и температуру. Содержание влаги в вафельных листах увеличивается до 3,5-6%. Затем вафельные листы вносят в камеру, где поддерживают определенные условия, а именно температуру 18,3 - 26,7°C и относительную влажность около 30%. В этой камере на листы наносят отдельно приготовленный крем, содержащий на 3,5% влаги меньше, чем содержат вафли, а покрытые кремом листы складываются в несколько слоев [1]. При этом получают готовые изделия, шоколадное покрытие которых устойчиво к отслаиванию.

Недостатком известного способа являются то, что в нем не решен вопрос об исключении растрескивания глазури, что наблюдается при хранении. При этом ограничено использование данного способа - лишь для приготовления конфет с кремовой начинкой.

Наиболее близким аналогом по решаемой задаче и достигаемому техническому решению является способ производства конфет с начинками между слоями вафель, глазированных шоколадом [2] с тремя слоями вафель [3], предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, приготовление пралиновой массы, включающей смешение обжаренных орехов с сахаром, вальцевание полученной смеси, ее пластикацию и темперирование, приготовление вафельных листов, включающее смешивание рецептурных компонентов вафельного теста, разделку на отдельные листы и их выпечку, нанесение пралиновой массы на вафельные листы с получением вафельно-пралинового пласта с тремя слоями вафель, резку пласта на отдельные изделия и их глазирование.

Недостатком известного способа являются недостаточно высокое качество полученных готовых изделий и возможность растрескивания глазури, что резко снижает органолептические показатели данных изделий.

Технический результат, достигаемый предлагаемым техническим решением заключается в том, что в способе производства конфет с начинками между слоями вафель, глазированных шоколадом с тремя слоями вафель, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, приготовление пралиновой массы, включающее смешивание обжаренных орехов с сахаром, вальцевание полученной смеси, ее пластикацию и темперирование, приготовление вафельных листов, включающее смешивание рецептурных компонентов вафельного теста, разделку на отдельные листы, и их выпечку, нанесение пралиновой массы на вафельные листы с получением вафельно-пралинового пласта с тремя слоями вафель, резку пласта на отдельные изделия и их глазирование, вафельные листы после выпечки подвергают кондиционированию в течение 14 - 15 мин для

увлажнения их по всему объему в камере, в которой поддерживают температуру 45 - 50 °C и относительную влажность 55 - 62%, сахар перед смешиванием с орехами подвергают предварительному расплавлению после смешивания его с орехами массу нагревают до приобретения ей коричневого цвета и растягивают до однородной консистенции, при этом соотношении между вафлями и пралиновой массой в вафельно-пралиновом пласте выбирают в пределах (1:4) - (1:7). Сущность изобретения поясняется следующим описанием способа производства конфет с начинками между слоями вафель, глазированных шоколадом.

Вначале ведут подготовку рецептурных компонентов, а именно орехи подвергают обжарке, муку и сахар-песок просеивают.

Затем проводят приготовление пралиновой массы: расплавляют сахар, смешивают орехи с сахаром, полученную смесь подвергают нагреву до расплавления сахара и приобретения массой коричневого цвета и растягивают до получения однородной массы. Затем подвергают ее пластикации до получения более однородной консистенции и темперруют ее.

Параллельно осуществляют приготовление вафельных листов. Для чего смешивают компоненты вафельного теста, а именно муку, воду и остальные компоненты, предусмотренные рецептурой, соотношение между компонентами берут в таком количестве, чтобы консистенция теста была сметанообразной. Тесто разделяют в пресс-формы и подвергают выпечке.

Вафельные листы после выпечки подвергают кондиционированию в течение 14 - 15 мин для увлажнения их по всему объему в камере, в которой поддерживают температуру 45 - 50°C и относительную влажность 55 - 62%.

Пралине с помощью намазывающего валика распределяют равномерно по поверхности вафельного листа, накладывают на первый пласт начинки второй вафельный лист, затем на него наносят второй пласт пралиновой массы и на него накладывают третий вафельный лист.

Таким образом, после переслойки получают заготовку в виде вафельно-пралинового пласта с тремя слоями вафель и двумя слоями пралиновой массы.

Пласты после намазки охлаждают и разрезают на корпуса.

Затем полученные корпуса конфет подвергают глазированию, охлаждению и заворачивке.

Готовые изделия имеют корпуса, соотношение в которых между вафлями и пралиновой массой выбирают в пределах (1:4) -(1:7).

Пример 1. Вначале ведут подготовку рецептурных компонентов, а именно орехи подвергают обжарке, муку и сахар просеивают.

Затем проводят приготовление пралиновой массы, для чего смешивают обжаренные орехи с сахар-песком, полученную смесь подвергают нагреву до расплавления сахара и приобретения массой коричневого цвета, вальцуют смесь, подвергают ее растягиванию до однородной консистенции и пластикации для получения

более однородной консистенции и temperируют.

Параллельно осуществляют приготовление вафельных листов. Для чего смешивают компоненты вафельного теста, а именно муку, воду и остальные компоненты, предусмотренные рецептурой.

Тесто разделяют в пресс-формы и подвергают выпечке.

Вафельные листы после выпечки подвергают кондиционированию в течение 14 мин для увлажнения их по всему объему в камере, в которой поддерживают температуру 45°C и относительную влажность 55%.

Пралине с помощью намазывающего валика распределяется равномерно по поверхности вафельного листа, накладывают на первый слой начинки второй вафельный лист, затем на него наносят второй слой пралиновой массы и на него накладывают третий вафельный лист.

Пласты после намазки охлаждают и разрезают на корпуса.

Затем полученные корпуса конфет подвергают глазированию, охлаждению и завертке.

Готовые изделия имеют корпуса, соотношения в которых между вафлями и пралиновой массой выбирают равным 1:7.

Пример 2. Осуществляют аналогично примеру 1.

Только вафельные листы подвергают кондиционированию в течение 16 мин для увлажнения их по всему объему в камере, в которой поддерживают температуру 45°C и относительную влажность 62%.

Готовые корпуса имеют соотношения между вафлями и пралиновой массой в вафельно-пралиновом пласту равное 4:1.

Пример 3. Осуществляют аналогично примеру 1.

Только вафельные листы подвергают кондиционированию в течение 15 мин для увлажнения их по всему объему в камере, в

которой поддерживают температуру 47°C и относительную влажность 58%.

Готовые изделия имеют корпуса, соотношения в которых между вафлями и пралиновой массой в вафельно-пралиновом пласту равно 2,5:5.

Показатели качества.

Готовые конфеты имеют правильную прямоугольную форму с гладкой поверхностью по всей конфете, без вздутий.

Глазурь равномерно распределена по всей поверхности корпуса, без трещин и отслоения глазури от корпуса.

### Формула изобретения:

Способ производства конфет с начинками между слоями вафель, глазированные шоколадом, предусматривающий подготовку

рецептурных компонентов, приготовление массы пралине, включающее смешивание обжаренных орехов с сахаром, вальцевание полученной смеси, ее пластикацию и

темперирование, приготовление вафельных листов, включающее смешивание рецептурных компонентов вафельного теста,

разделку на отдельные листы и их выпечку, нанесение массы пралине на вафельные листы с получением вафельно-пралинового

пласта с тремя слоями вафель, резку пласта на отдельные изделия и их глазирование, отличающийся тем, что вафельные листы после выпечки подвергают

кондиционированию в течение 14-16 мин для увлажнения их по всему объему в камере, в которой поддерживают температуру 45-50°C

и относительную влажность 55-62%, сахар перед смешиванием с орехами подвергают предварительному расплавлению, после

смешивания его с орехами массу нагревают до приобретения ею коричневого цвета и растирают до получения однородной массы,

при этом соотношение между вафлями и пралиновой массой в вафельно-пралиновом пласту выбирают в пределах 1-4:1.

40

45

50

55

60